



MAA- JA KOTITALOUSNAISET

Artesaaniruoka? Geofood? Karelia a la carte? EU:n nimisuojatut elintarvikkeet?

Miten erilaistan tuotteeni 16.4.2021





Ohjelmassa tänään

- 13.00** **”Tervetuloa päivän teemaan”**
Sanna Lento-Kemppi, yritysasiantuntija, Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus/
ProAgria Etelä-Suomi ry
- 13.10** **”Artesaaniruoka -pienen yrityksen keino profiloitua”**
- 13.30** **”Karelia a la carte -verkosto nyt myös Etelä-Karjalassa”**
Johanna Rinnekari, yritysasiantuntija, Itä-Suomen maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus/ ProAgria Itä-Suomi ry
- 14.00** **”Geofood Saimaa Geoparkissa – miten pääsee mukaan”**
Heli Rautanen, toiminnanjohtaja, Saimaa Geopark ry
- 14.30** **”EU:n nimisuoja vahvistaa elintarvikkeen profiilia aitona ja laadukkaana tuotteena”**
- 14.45** **”Loppukeskustelut”**
- 15.00**



Artesaaniruoka

- Artesaaniruoka on ainutlaatuisia tuotteita, joissa on paljon **makua**, jotka ovat **laadukkaita** ja joilla on selkeä **identiteetti**
- Nämä valmistetaan pääosin **paikallisista raaka-aineista**, huolella jalostaen, **pienissä erissä** ja usein omalla tilalla
- Artesaaniruuan tuntomerkinä on **ammattitaitoinen käsin tekeminen** läpi koko tuotantoketjun
- Tämä takaa terveellisiä tuotteita **ilman turhia lisäaineita** – tuotteita, joiden **alkuperä on jäljitettävissä**
- Artesaaniruoka nostaa esiin **perinteet** ruuanlaitossa, jalostaa näitä perinteitä ja luo **innovatiivisia** tuotteita

Definition av mathantverk

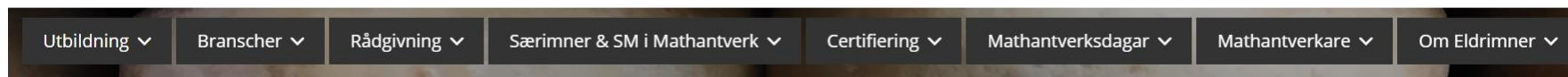
Inom Mathantverk skapas **unika** produkter med **rik smak**, av **hög kvalitet** och **tydlig identitet**. Produkterna tillverkas i huvudsak av **lokala råvaror** som förädlas varsamt med **naturliga processer**, i **liten skala** och ofta på den **egna gården** eller i det **egna företaget**. Mathantverkaren går den **långa vägen** och utgår från **traditionerna** och traditionella metoder, förfinar och utvecklar dem med sin kunskap och innovativa förmåga. Kännetecknande för mathantverk är att **människans hand** och kunnande är med i hela produktionskedjan.



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Taustaa artesaaniruoka ”statukselle”

Artesaaniruoka käsitettä on ollut kehittämässä ja edistämässä Ruotsissa sijaitseva Eldrimnerin osaamiskeskus. Eldrimner on perustettu 1995 ja vuonna 2005 siitä tehtiin Ruotsin kansallinen artesaaniruoan keskus. Siellä järjestetään kursseja ja koulutuksia, opintomatkoja, kokemusten vaihtoa sekä välitetään tietoa artesaaniruoasta ja innostetaan yrittäjiä. Näiden toimenpiteiden tavoitteena on **edistää artesaaniruoan kehitystä pohjoismaissa, ruokakäsityötaidon kehittäminen ja säilyttäminen**. Eldrimner on vastannut artesaaniruoan Ruotsin mestaruuskilpailuista vuodesta 1997 eteenpäin ja vastaa artesaaniruokayritysten sertifiointista. <https://www.eldrimner.com/>



Bageri

Kurser och studieresor inom bageri

Gå till bageri



Bär-, frukt- och grönsaksförädling

Kurser och studieresor

Gå till bär, frukt & grönt



Mejeri

Kurser och studieresor inom mejeri

Gå till mejeri



Fiskförädling

Kurser och seminarium inom fiskförädling

Gå till fisk



Gårdsslakt och charkuteri

Kurser inom chark

Gå till chark



Artesaaniruoka –kriteerit esimerkkejä

Kilpailevien tuotteiden on oltava valmistus- ja myyntimaansa lainsäädännön mukaiset.

1. PAIKALLISET RAAKA-AINEET

Pääasiallisten tai luonnetta vahvistavien raaka-aineiden on oltava paikallisia tai kotimaisia ja niiden alkuperän on oltava tunnettu. Mausteiden tai muun makeutusaineyhdistelmien on oltava luonnollisia, lisäaineettomia, mutta ne voivat olla ulkomaisia. Luomutuotteiden kohdalla hyväksytään ulkomainen luomusokeri.

2. JALOSTUS

Jalostuksessa on noudatettava artesaaniruuan periaatteita siten, että ihmisen käsi ja tietämys ohjaavat jalostusprosessia ja että tuotteiden ulkonäkö ja luonne ovat artesaaniruuan mukaiset. Koneita saa käyttää ruumiillisen kulumisen välttämiseksi. Automatisoitu prosessilinja ei ole artesaaniruokaa, mutta digitaalista tekniikkaa voidaan hyödyntää savukaapeissa, uuneissa ja vastaavissa laitteissa. Näistä voidaan säätää myös erikseen kilpailukategoriointiin tai -luokittain.

3. LISÄAINEET JA PROSESSIN APUVÄLINEET

Perusperiaatteena on, ettei elintarvikelisiä aineita saa käyttää käsityöläismäisessä elinkeinojalostuksessa, eli artesaaniruouassa. Lisäaineilla tarkoitetaan lähinnä E-numerollisia aineita, jotka löytyvät kansallisen elintarviketurvallisuusviraston kotisivulta (Suomi: Ruokavirasto www.ruokavirasto.fi, E-numerolista), mutta myös muita aineita, kuten tiettyjä entsyymejä. Kaikki synteettisesti valmistetut aromit ja värit ovat kiellettyjä.

Lisäaineita ja prosessin apuvälineitä koskevat poikkeukset: Niissä tapauksissa, joissa tiettyjen lisäaineiden käyttö on sallittua, tästä mainitaan erikseen kunkin kilpailukategorian tai -luokan yhteydessä. Näidenkin lisäaineiden tulee olla luontaisia/luonnollisia ja tämä on myös pystyttävä osoittamaan.



Artesaaniruoka –kriteerit esimerkkejä

LIHATUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Tuoremakkara	2020	Raakamakkara paistamiseen / grillaukseen / keittämiseen. Paistetaan tai keitetään arviointia varten.
Ruokamakkarat	2020	Leikkeleet ja bratwurstit, jotka kypsennetään ennen syömistä.
Ilmakuivattu liha ja ilmakuivattu makkara	2020	Kylmäsavustuksella tai ilman.
Salamit	2020	Metwurstit; ilmakuivatut ja savustetut makkarat.
Lämpökäsitelty liha	2020	Käsittävät myös lämminsavutuotteet. Kypsennetyt koolihatutuotteet.
Lämpökäsitelty makkara	2020	Käsittävät myös lämminsavutuotteet. Arviointi kylmänä.
Keittomakkarat	2020	Ainesosat on ensin kypsennetty, kuten maksamakkarat, maksapateet, verimakkarat, alatoopit ja ryynimak-

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Keinotekoisia savuaromeja tai tiivistettyä ja uudelleen luotua savua ei sallita. Savu tai savuaromi on luotava luonnollisen kitkasavun avulla yrityksessä osana valmistusprosessia tai paikallisen yhteistyökumppanin toimesta. Jos savustuksen suorittaa yhteistyökumppani, on se mainittava ilmoituksessa.
- Nitriittisuola: Maksimaalinen jäännösarvo, eli korkein sallittu pitoisuus valmiissa tuotteessa on 50 mg/kg. Tämä edellyttää kork. lisäystä 80 mg/kg raaka-ainetta (EU-luomuviljelyn määräysten mukaisesti) luokissa Lämpökäsitelty makkara, Lämpökäsitelty liha, Ilmakuivattu makkara ja Ilmakuivattu liha. Nitriittisuola ei ole sallittua luokassa Tuoremakkara.
- Lisätty gelatiini on sallittu luokassa Säilykkeet ja muut.

LEI POMOTUOTTEET

KILPAILULUOKKA	VUOSI	SELOSTUS
Täytetyt leipomotuotteet kasvipööräisellä täytteellä (myös karjalanpiirakat)	2020	Piirakka- ja kalakukkotyyppiset leipomotuotteet kasvipööräisillä täytteillä esim. vihannekset, vilja, peruna. Riisi hyväksytty vain karjalanpiirakassa. Myös muna ja maitotuotteet voivat sisältyä. Arviointi huoneen lämpöisenä.
Täytetyt leipomotuotteet eläinperäisillä täytteellä	2020	Piirakka- ja kalakukkotyyppiset leipomotuotteet eläinperäisillä täytteillä esim. liha tai kala. Arviointi huoneen lämpöisenä
Täytetyt makeat leipomotuotteet marjaperäisillä täytteellä	2020	Piirakka- ja kukkotyyppiset leipomotuotteet marjaperäisillä täytteillä. Leivinjauhe, bikarbonaatti ja hiiva ovat sallittuja. Arviointi huoneen lämpöisenä.
Gluteeniton leipä	2020	Huom! kotimaiset raaka-aineet
Kaura-, ohra- tai kulttuurilajikeleivät	2020	Leivät, joissa on vähintään 50 % kauraa, ohraa tai veh-

Tummat perinteileivät	2020	Tummat ja/tai maustetut mallaslimpputyypiset limput, saaristolaislimppu, mustaleipä tai maustelimppu.
Rieskat ja muut ohuet leivät	2020	Pehmeät ohuet leivät. Voivat sisältää myös perunaa.
Vehnähapanleivät	2020	Vehnähapanleipä joka on tehty taikinajuureen. Leivonta fermentoinnilla tai villihiivalla (ei käytetty leivontahiivaa).
Ruishapanleivät	2020	Ruishapanleipä joka on tehty taikinajuureen. Leivonta fermentoinnilla tai villihiivalla (ei käytetty leivontahiivaa).
Kovat leivät (esim. näkkileivät)	2020	Näkkileipätyypiset leipomotuotteet. Pääraaka-aine ja luonteen antava raaka-aineen oltava kotimainen.
Vaaleat perinteileivät	2020	Kuten hiivaleivät.
Marengit	2020	Huom! Munien alkuperä tiedettävä.

Ilmoittautuminen

- Kuvalle viljaraaka-ainettasi, mahdollista lajiketta, jauhustapa, myllyä jne.

Kilpailutuotteen jättäminen

- Ilmoita leivontapäivä.

Kilpailusäännöt ja poikkeukset

- Raaka-aineiden on oltava paikallisia tai kotimaisia ja niiden alkuperän on oltava tunnettu. Jauhot, joissa on merkintä Hyvää Suomesta – Gott från Finland tai vastaava kansallinen, alkuperän takaava tarkistusmerkki hyväksytään edellyttäen, että myös seuraavat ehdot täyttyvät.
- Lisäaineista ei sallita poikkeuksia.
- Jauhoissa ei sallita alfa-amylaasia eikä askorbiinihappoa.

Artesaaniruokakilpailusta

Artesaaniruokan SM-kilpailu 2022 järjestetään Lappeenrannassa

Suomen Artesaaniruoka ry omistaa Artesaaniruoka SM-kilpailun säännösten vuodesta 2019 eteenpäin ja osallistuu näin ollen kilpailusääntöjen kehittämiseen. Samalla yhdistys takaa, että kilpailu järjestetään vuosittain artesaaniruokamääritelmän mukaisesti.

<https://www.mathantverkarna.fi/om-foreningen/?lang=fi>

Suomen Artesaaniruoka ry

Kilpailun tavoitteena on **paikallisten ruokakulttuurien säilyttäminen ja kehittäminen** sekä **artesaaniruokan tunnetuksi tekeminen ja sen kehityksen edistäminen**. Konsepti edustaa sellaisia arvoja, jotka pohjautuvat artesaaniruokan perinteiden suojelemiseen ja säilyttämiseen.

- Kilpailu innostaa ja kannustaa artesaaniruokayrityksiä tuottamaan ja kehittämään tuotteita, jotka ylläpitävät **korkeaa laatua** ja täyttävät **artesaaniruokan vaatimukset => kilpailu on yrittäjälle ”työkalu”**
- Yrittäjä saa palautetta tuotteistaan tuomaristoryhmältä (alan ammattilaiset ja sidosryhmän edustajia)
- Palautteiden kautta apua tuotekehitykseen
- Artesaaniruoka SM-kilpailuiden avulla vahvistetaan artesaaniruokatuotteiden tunnettavuutta ja myyntiä sekä alueellisella, valtakunnallisella että kansainvälisellä tasolla.
- Kuluttajien/asiakkaiden/ostajien tietoisuus artesaaniruokasta kasvaa kilpailun ja kilpailussa menestyneiden tuotteiden myötä



ALKUPERÄÄ MERKITÄÄN



EU:LLA KAKSI LAATUJÄRJESTELMÄÄ MAATALOUSTUOTTEILLE JA ELINTARVIKKEILLE:

- Luomutuotantoa koskeva ja
- Viinien, väkevien alkoholituotteiden, maustettujen viinituotteiden sekä maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden nimiä suojaava EU:n **nimisuojajärjestelmä.**
 - Alunperin luotu viineille ja alkoholijuomille
 - v. 1992 laajentui koskemaan myös maataloustuotteita ja elintarvikkeita

Tällä hetkellä suojattu yht. noin 3500 tuotetta

- Viinejä 1750
- Väkeviä alkoholijuomia 350
- Maustettuja viinituotteita 5
- Maataloustuotteita ja elintarvikkeita yli 1400



EUROOPPALAINEN NIMISUOJAJÄRJESTELMÄ

- **Nimisuojaus** tavoitteena on
 - edistää monipuolista maataloustuotantoa
 - suojata tuotenimiä väärinkäytöltä ja jäljittelyltä sekä
 - antaa kuluttajille tietoa tuotteen erikoisluonteesta, joka liittyy mm. maantieteelliseen alueeseen
- **Yksi tapa brändätä tuote**
- **Nimisuojaus heti voimassa kaikissa EU-maissa** ja sopimusten kautta kolmansissa maissa



15.4.2021



UNIVERSITY OF HELSINKI



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET



Maa- ja metsätalousministeriö



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

NIMISUOJAJÄRJESTELMÄ ON:

- Laatujärjestelmä
- Erilaistamiskeino
- Markkinointi- ja promootioväline
- Keino suojata immateriaalioikeuksia
- EU:n myöntämien menekinedistämistukien piirissä
 - Sisämarkkinat
 - Kolmannet maat
- Yhteistyötä edellyttävä

Ei mikään tavallinen peruna,
vaan nimisuojustu
LAPIN PUIKULA



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

KOLME TAPAA SUOJATA TUOTENIMITYYS

• 1. SUOJATTU ALKUPERÄNIMITYS (SAN/ PDO)

Suomi 5 / EU 634



Tuotannon, jalostuksen
JA käsittelyn
tapahduttava rajatulla
alueella.

2. SUOJATTU MAANTIETEELLINEN MERKINTÄ (SMM/PGI)

Suomi 2 / EU 733



Tuotannon, jalostuksen
TAI käsittelyn
tapahduttava rajatulla
alueella.

3. ERITYISLUONNETTA KOSKEVA TODISTUS (APT/TSG)

Suomi 3 / EU 69



Perinteisen
valmistusmenetelmän,
koostumuksen tai raaka-
aineiden suojaaminen.



KULUTTAJAMERKKI!



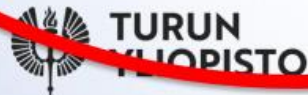
Suojattu alkuperänimitys (SAN)
Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)
Protected Designation of Origin (PDO)



Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)
Skyddad geografisk beteckning (SGB)
Protected Geographic Indication (PGI)



Aito perinteinen tuote (APT)
Garanterad traditionell specialitet (GTS)
Traditional Speciality Guaranteed (TSG)



Muut EU-maat, esim.

Parmigiano Reggiano

Feta

Prosciutto di Parma

Roquefort

Mozzarella di Bufala Campana

Scottish Wild Salmon

Schwarzwälder Schinken

Mozzarella



LISÄKSI

- Suomalainen marja- ja hedelmälikööri /Finsk bär/fruktlikör, Finnish Berry/Fruit liqueur
- Suomalainen vodka/Finsk vodka/Vodka of Finland
- Cognac
- Scotch whisky
- Champagne
- Port



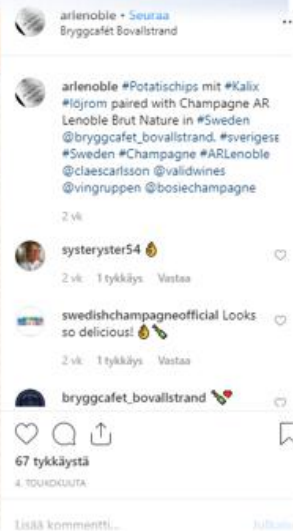
Vetoapua brändin rakentamiseen?

Champagne AR Lenoble lisäsi 4 uutta kuvaa.
7. helmikuuta kello 18:34 · 🌐

Three of our favourite things to pair with AR Lenoble Rosé Terroirs Chouilly-Bisseuil? Jamón serrano from Spain, Kalix Ljörom from Sweden, and Gouda (48 months) from the Netherlands. Not just for Valentine's Day but for every day!

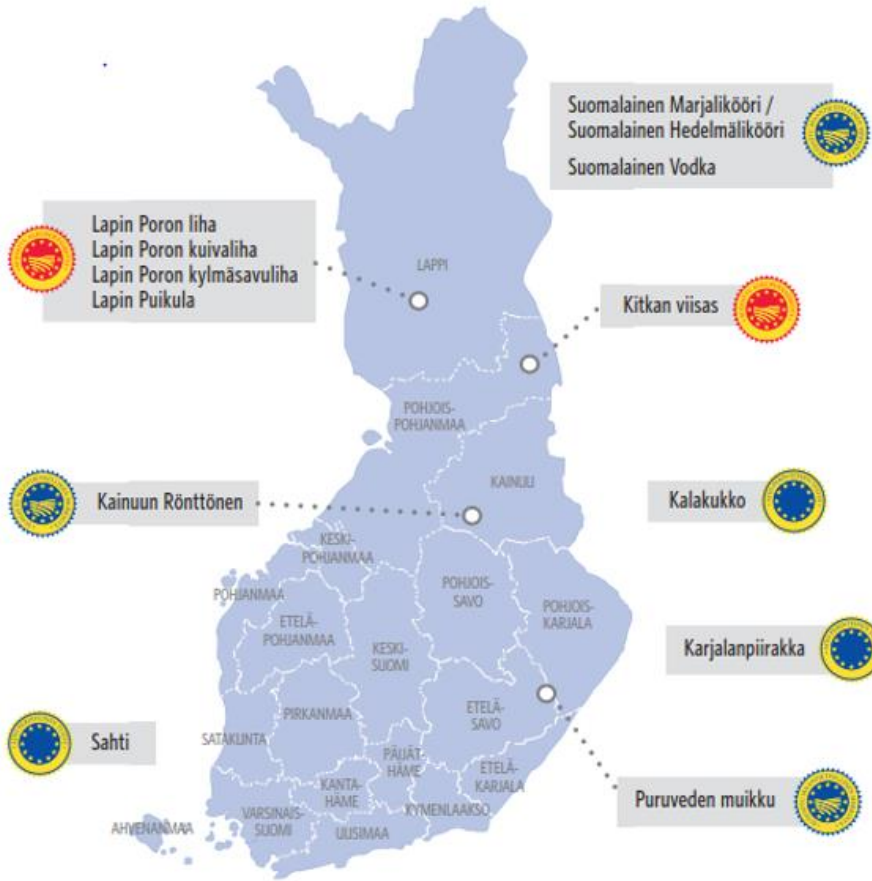


Nimisuojatuotteet muodostavat perheen!





SUOMALAISET NIMISUOJATUOTTEET



Marjalikööreillä ja vodkalla on jo olemassa nimisuoja!!

Väkevät alkoholijuomat (110/2008), 108/2015



Suomalainen Marja-/Hedelmälikööri
Finsk Bär-/Fruktlikör
Finnish Berry-/Fruit Liqueur



Suomalainen vodka
Finsk vodka
Vodka of Finland



HYÖDYT

(HY/RURALIA-INSTITUUTIN SELVITYS: TURPEINEN, M., 2011)

- Suurin etu väärinkäytöltä suojaaminen
- Tunnettuutta (tuotteelle , alueelle) saavutettu etenkin nimisuojan saamisen aikoihin
- Ulkomaiset matkailijat tunnistavat usein merkinnän
- Ruokamatkailussa hyödyntäminen
- Koettiin kehittävän tuotteiden laatumielikuvaa ja alueiden symbolista arvoa
- Nimisuojat tuotteiden kollektiivinen maine hyvä





Millä askeleilla ja mitä kohti?

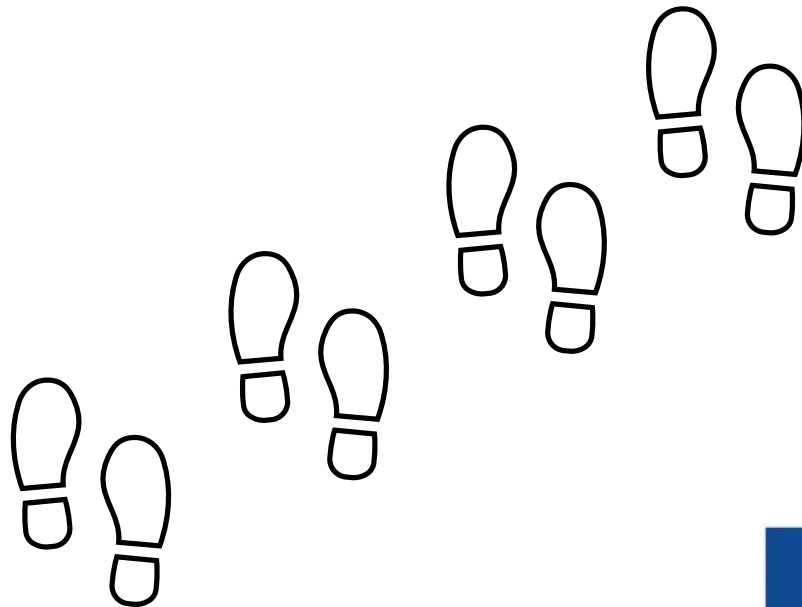
Artesaaniruoka
sertifiointi

Artesaaniruoan
SM-kilpailu 2022

Karelia ala carte

Geofood

EU:n
nimisuoja tuotteet





Seminaarit, työpajat

esimerkkejä teemoista

tuotekehityksen uudet suunnat, erilaistaminen, **elintarvikkeen laatu ja turvallisuus**, pakkaukset, **teknologiset ratkaisut/ uudet teknologiat**, kestävä kehitys/vastuullisuus, **ilmastoystävällinen ruoka**, markkinointi ja viestintä, **visuaalisuus**, kansainvälistyminen, **artesaaniruoka ja Artesaaniruoan SM-kilpailu 2022 Lappeenrannassa**, EU:n nimisuojatut elintarvikkeet, **Karelia a la carte -merkki tulee myös Etelä-Karjalaan**, erikoisruokavaliot, **reseptiikka**, terveelliset elintarvikkeet ja ravitsemus, **julkiset hankinnat**, rahoitusmahdollisuudet elintarvikealan pk-yrityksille, **talouden hallinta ja yritystoiminnan kannattavuus**, kuluttajien ostokäyttäytyminen ja trendit, **elintarvikealan tutkimus ja sen hyödyntäminen yrityksen kehittämisessä**, elintarvikealan lainsäädäntö, **jakelukanavat (mm.vähittäiskauppa, suoramyynti, verkkokauppa, REKO lähiruokarenkaat)**, toimialakohtaiset erityiskysymykset – luomu, luonnontuotteet, liha, kala, vilja, kasvikset, marjat ja hedelmä





Miten pääsee mukaan?

Ilmoittaudu ja kerro toiveesi (mitkä teemat sinua kiinnostaa) nettisivun lomakkeella tai vaikkapa sähköpostilla meille yhteyshenkilöille

<https://www.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/uudet-askleet-elintarvikealalla-kaakkois-suomessa-16151>

Lähetämme tiedotteita ja uutiskirjeitä ajankohtaisista elintarvikealan asioista, tapahtumista (jos et halua näitä sähköpostiisi, ilmoita meille)

Tarjoamme asiantuntijaosaamista myös yrityskohtaisesti (esim. Neuvo 2020 KIKY, KehPa –palvelut)





Tulevat tapahtumat



29.4.2021 klo 14-16 Koronatukirahoitusinfo elintarvikeyrityksille

<https://etela-suomi.maajakotitalousnaiset.fi/tapahtumat/koronatukirahoitus-info-elintarvikeyrityksille-webinaari-16569>

ilmoittautuminen 26.4. mennessä tapahtumasivun lomakkeella

20.5.2021 klo 13-16 Luonnontuotteiden mahdollisuudet elintarvikealalla

<https://etela-suomi.maajakotitalousnaiset.fi/tapahtumat/luonnontuotteiden-mahdollisuudet-elintarvikealalla-16574>

ilmoittautuminen 19.5. mennessä tapahtumasivun lomakkeella





Ota meihin yhteyttä

Sanna Lento-Kemppi p. 040 5447768 sanna.lento-kemppi@maajakotitalousnaiset.fi
Tuula Repo p. 040 5880958 tuula.repo@proagria.fi
Juha-Pekka Ryynänen p. 044 4811148 juha-pekka.ryynanen@proagria.fi
Hannele Veteli p. 040 7092492 hannele.veteli@maajakotitalousnaiset.fi

